

DERWENT-ACC-NO: 1970-05519R

DERWENT-WEEK: 197004

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Preserving natural colour of foodstuffs by treatment - with gases

PATENT-ASSIGNEE: VERBRUGGEN MARIA LOUISA, VER. I

PRIORITY-DATA: 1968BE-0061137 July 16, 1968

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES
MAIN-IPC			
DE 1935566 A		N/A	000
N/A			
FR 2013177 A		N/A	000
N/A			

INT-CL (IPC): A23B000/00

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 1935566A

BASIC-ABSTRACT:

The natural colour of foodstuffs such as meat meat products, blood, fish is preserved by treating ~~with~~ ~~any~~ ~~sooty~~ ~~carbon~~ ~~monoxide~~ ~~such~~ ~~as~~ ~~SO2~~ ~~or~~ ~~N2~~ ~~or~~ ~~CO2~~ ~~state~~ ~~or~~ ~~containing~~ ~~a~~ ~~reducing~~ ~~agent~~ ~~such~~ ~~as~~ ~~SO2~~ ~~or~~ ~~H2~~ ~~and~~ ~~N2~~ ~~or~~ ~~CO2~~ ~~gas~~ ~~such~~ ~~as~~ ~~N2~~ ~~or~~ ~~CO2~~. Before the gas treatment the foodstuff is subjected to vacuum treatment. Illuminating gas is used for treatment.

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-A; D03-H02;



Organismusses ausschließt. Die erfindungsgemäße Lösung besteht im wesentlichen darin, daß die Nahrungsmittel mit einem Gas behandelt werden, das Kohlenoxyd enthält.

Gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung werden die Nahrungsmittel mit einem Gas behandelt, das ein Reduktionsgas enthält, das aus der von Schwefelsäureanhydrid, Wasserstoff und Stickstoffoxyd gebildeten Gruppe ausgewählt wird.

Gemäß einer weiteren vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung wird ein Gas verwendet, das ein neutrales Gas enthält.

Gemäß einer besonders vorteilhaften Ausführungsform der Erfindung wird die Behandlung der Nahrungsmittel mit dem vorgenannten Gas vorgenommen, nachdem zuvor die Nahrungsmittel einer Vakuumbehandlung unterzogen wurden.

Das erfindungsgemäße Verfahren ist einfach und billig durchzuführen, es zeitigt gute Ergebnisse, benötigt keine Überhitzung, lange Zeit und vor allen Dingen sind die so behandelten Nahrungsmittel ohne jeden schädlichen Einfluß für den menschlichen Organismus.

Besonderheiten der Erfindung ergeben sich aus der nachfolgenden Beschreibung einer Ausführungsform der Erfindung.

Das erfindungsgemäße Verfahren besteht im wesentlichen darin, auf Nahrungsmittel, insbesondere Fleisch und Fleischprodukte, für eine ausreichend lange Zeitdauer ein Gas einwirken zu lassen, das Kohlenoxyd enthält.

Das Kohlenoxyd kann in reinem Zustand oder als Gemisch mit Reduktionsgasen wie beispielsweise Schwefelsäureanhydrid, Wasserstoff, Stickstoffoxyd, und/oder mit neutralen Gasen, wie beispielsweise Stickstoff und Kohlensäureanhydrid eingesetzt werden. Diese neutralen Gase können eingesetzt werden, um die Gefahr einer Gasentzündung herabzusetzen, oder um ihre neutralen Eigenschaften auszunutzen. Als Quelle für das Kohlenoxyd wird vorzugsweise Leuchtgas benutzt, das eine ausreichende Konzentration an Kohlenoxyd aufweist.

BAD ORIGINAL

909884/1283

1935566

Das erfindungsgemäße Verfahren stützt sich zum Teil auf die die Färbung begünstigenden Eigenschaften der genannten Gase, zum Teil auf die bakteriziden Eigenschaften der Gase, zur Haupt- sache jedoch auf die Eigenschaft des gasförmigen Kohlenoxydes, eine komplexe Verbindung mit dem Bestandteil Häm des Hämoglobins oder des Myoglobins einzugehen. Es bilden sich somit Ver- bindungen, deren Eigenschaften im Hinblick auf die Färbung des Produktes sehr wesentlich sind, unter anderem, weil die Farbe dieser Verbindungen sich stark der Farbe der Verbindungen an- nähert, die dem Fleisch, dem Fisch und so weiter die natürliche Farbe geben. Die auf diese Weise erreichte Färbung ist deswei- terer sehr viel stabiler als die natürliche Färbung und ver- bleibt sehr viel besser in dem Produkt bei dessen Konservierung und weiteren Behandlung. So ist beispielsweise die Affinität des Kohlenoxydes für die Häm 100 mal größer als die des Sauer- stoffes.

Um eine in die Tiefe gehende Behandlung mit Kohlenoxyd oder dem gasförmigen Kohlenoxydgemisch zu gewährleisten, und um eine solche Tiefenbehandlung schnell durchführen zu können, unter- wirft man die Nahrungsmittel zuvor einer Vakuumbehandlung, nach der dann das Gas oder Gasgemisch auf der Basis Kohlen- oxyd in Berührung mit den Nahrungsmitteln gebracht wird. Die Länge des Kontaktzeitraumes richtet sich dabei nach der Art und der Bearbeitungsweise der Nahrungsmittel. Werden die Nah- rungsmittel dann an die normale Atmosphäre zurückgebracht, entweichen sämtliche freien Gase in die Atmosphäre, so daß die erfindungsgemäße Behandlung keinerlei merkbare Spuren hinterläßt.

Das erfindungsgemäße Verfahren hat somit bezüglich den bislang bekannten Naßbehandlungsverfahren den Vorteil, daß die über- schüssigen Gase, die nicht mit dem Nahrungsmittel reagieren, automatisch durch Auslüftung aus den letzteren entfernt werden. Ein weiterer Vorteil des Verfahrens besteht darin, daß es wäh- rend der sonstigen Zubereitung und Konservierung der Nahrungs- mittel durchgeführt werden kann.

909884/1283

BAD ORIGINAL

Es versteht sich, daß im Rahmen des Erfindungsgedankens zahlreiche Abänderungen der oben beschriebenen konkreten Ausführungsform des Verfahrens möglich sind.

BAD ORIGINAL

909884/1283

P a t e n t a n s p r ü c h e  
=====

1. Verfahren zur Erteilung oder Konservierung einer natürlichen Färbung von Nahrungsmitteln, wie beispielsweise Fleisch, Fleischprodukten, Blut, Fisch u. dgl., dadurch gekennzeichnet, daß die Nahrungsmittel mit einem Gas behandelt werden, das Kohlenoxyd enthält.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Nahrungsmittel mit einem Gas behandelt werden, das auch ein Reduktionsgas enthält, das aus der Gruppe Schwefelsäureanhydrid, Wasserstoff und Stickstoffoxyd ausgewählt wird.
3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß ein Gas benutzt wird, das auch ein neutrales Gas enthält.
4. Verfahren nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß ein neutrales Gas verwendet wird, das aus der Gruppe Stickstoff und Kohlensäureanhydrid ausgewählt wird.
5. Verfahren nach einem oder mehreren der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß vor der Gasbehandlung die Nahrungsmittel einer Vakuumbehandlung unterzogen werden.
6. Verfahren nach einem oder mehreren der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß Leuchtgas verwendet wird.
7. Nahrungsmittel, gekennzeichnet durch die Behandlung mit dem in einem oder mehreren der vorhergehenden Ansprüche erläuterten Verfahren.

909884/1283